TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.



Nr 51. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 16. GRUDNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

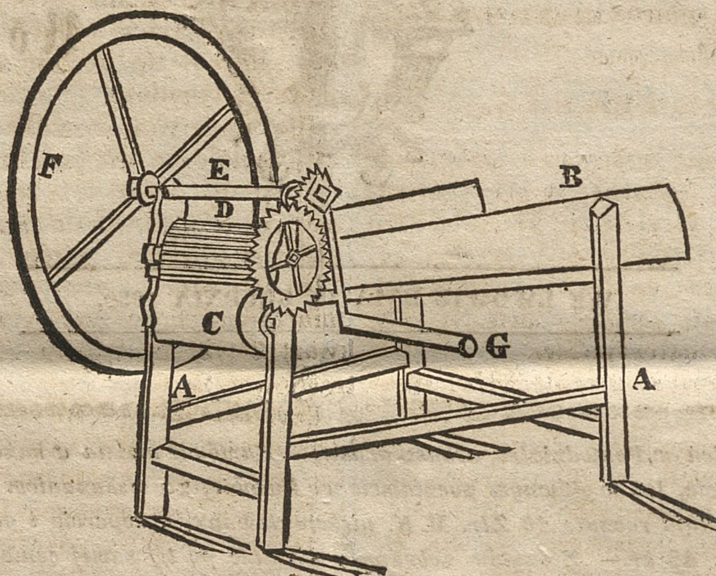
ROLNICTWO.

SIECZKARNIA KANADYJSKA.

(z drzeworytem.)

Pan Ferguson, przewodniczący towarzystwu agronomicznemu w Woodhill, załączając rysunek sieczkarni, pisał z swojéj podróży w tych słowach: »Sieczkarnia ta najprościejsza i najskuteczniejsza, któréj wynalazcą ma być pewien Amerykanin, jest dla mnie zupełnie nowa, przedstawiam ją przeto towarzystwu, jako machinę godną naśladowania. Ta sieczkarnia trzy razy tyle robi i z mniejszą siłą, niż każda zwyczajna. Jeden człowiek obraca korbę i lekko utnie trzy cetnary siana lub słomy na godzinę. AA. nogi, B. skrzynia na słomę. Całe działanie polega na walcach C. i D; pierwszy jest z

jednéj sztuki twardego drzewa 6 cali średnicy, a 8 cali długości; drugi żelazny 4 cale średnicy i ma około przytwierdzone stalowe noże jednocalowéj szerokości równolegle z osią walca rozłożone. Na osi walca D. jest koło palczaste, które łapie za tryb mniejszy na spindlu E. umieszczony, na którym jest koło wirowe i korba założona. Obracając korbą dotyka walec drewniany ostrzy nożów drugiego wałka, a słomę z skrzyni między walce wciśnioną ucinają te noże przyciskające się do walca drewnianego. Długość sieczki ma się do odległości nożów przytwierdzonych. Zwykle bywa 24 noże, a z tego długość sieczki 3/4 cala. Zadziwiająca jest patrzéć na ruch téj sieczkarni, bo z zwykłych sieczkarń wychodzi sieczka oddziałami, jak noże uderzają, tutaj zaś ciągle wypada.



CHÓW ZWIÉRZAT DOMOWYCH.

O CHOROBIE PYSKOWÉJ I RACICZNÉJ.

Pewien gospodarz podaje następujące doświadczone sposoby leczenia tych chorób:

Choroba ta poznaje się, gdy bydle jeść nie chce, smutnieje, sierć się na niém jerzy, zaczyna głową wykręcać, co znaczy, że w pysku jest zapalenie. Wtenczas bierze się jedna kwarta octu winnego, dodaje z łyżkę rozpuszczonego miodu, umacza w tym kawałek płótna i obwiązawszy w koło kija, wyciéra tém pysk lekko i ostrożnie dwa do trzech razy na dzień, żeby nie skaleczyć, a to tak długo, póki bydle nie przestanie chrypiéć i póki jeść nie zacznie.

Choroba raciczna poznaje się, gdy bydle na nogi zadnie zaczyna kuleć i napędzone nie chce się postąpić. Wtenczas trzeba racice czystą zimną wodą myć i polewać dwa do trzech razy na dzień ropą solną. Chociaż choroba ustąpi, ale czasami będzie jeszcze bydle napadać, wten-

czas trzeba zgotować trynów siennych w wodzie i całe nogi dwa razy na dzień wymywać. Krowy w téj chorobie dostają chorowitych i czasem spryszczonych wymion, wtenczas trzeba smarować wymię masłem niesolonem. Gdy mléko stracą, trzeba gotować roztłuczony groch i siemię w wodzie i dawać tego po troszę do napoju. Mléka jednak, póki choroba nie ustanie, nie trzeba używać, bo doświadczono, że nawet nierogacizna pijąc takowe pochorowała się. Można takie mléko przerobić na masło i na smarowidło użyć. Podczas téj choroby trzeba stajnie i bydło jak najczyściéj utrzymywać.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

SPOSÓB OTRZYMANIA 6 1/4 GARNCY WÓDKI Z KORCA KARTOFLI.

(Dokończenie.)

O Drożdżach.

Drożdże sztuczne prasowane są prawie wszędzie znane, jednakże wielu gorzelników sądzi, że te tylko ze zboża można robić, co jednak jest błędem; w tém zachodzi tylko różnica, że drożdży zbożowych będzie więcéj, niż drożdży kartoflowych z téj saméj wagi materyjałów.

Do zrobienia prasowanych drożdży trzeba:

1. Dwa sita z cienkiego drutu.

2. Beczki lub kadki o 300 kwartach objętości, w któréj porobić z boku kilka dziur calowych w różnéj wysokości od dna licząc, i do nich czopy przyrządzić.

2. Prasy albo szrubowéj albo dzwigniowéj.

4 Kilka worków po kilka łokci długich a 18 cali szerokich, z dobrego i mocnego płótna.

Kiedy zaciér najlepiéj fermentuje, to jest gdy podnosi się aż do zbiegania, to wtenczas są same drożdże bez kartofli na wierzchu. Wtedy czerpie się kadki koło 30 kwart, przecedza przez sito i daje do beczki z dziurkami w klepce różnéj wysokości, do któréj piérwéj do połowéj nalana była woda. Drożdże osiadają, woda się oczyszcza, a wtenczas temi dziurami spuszcza się czysta woda, wybiéra drożdże osadzone do jednego z wyżéj opisanych worków i tak prasuje, a gdy wszelka wilgoć obsiąknie, to wybierają się drożdże, ugniatają w kulki i zachowują w lecie przez 8 do 10 dni, a w zimie przez 2 do 3 tygodnie.

Kto chce tych drożdży użyć dla piekarzy, naleje na nie raz lub dwa razy wody czystéj, zmiesza i znowu osadzi. Używając ich prosto do zaciéru zbożowego lub kartoflowego, trzeba odebrać z kadki koło 16 kwart, wyprasować, a drugiego dnia niemi zadać zaciér, to jest na 2000 kwart 2 1/2 funta, albo ile gorzelnik potrzebować będzie.

Czyszczenie naczyń powinno być najdokładniejsze wodą ciepłą i zimną, wyciéra się szczotkami, a gdy kadki wyschną bieli się boki i dno wapnem tak gorącém, żeby takowe drzewo pokryło. Przed zaciérem zmywa się gorącą wodą i szczotką wyciéra, potém wypłukuje i daje zaciér nie zważając chociaż gdzie niegdzie plamy od wapna zostają.

Gall i Sznefus powiadają w swoich dziełach, że używając kory dębowéj do zaciéru, to kadki nie przemakają tyle i nie naciągają kwasu; lecz możeby lepiéj użyć ługu z kory dębowéj np. do 2000 kwart roboty 50—60 kwart ługu dębowego dodać do roboty, gdy z kilsztoku spływa do kadki fermentacyjnéj, a można się ustrzedz kwasu i dobrą miéć wodkę, byle tylko z jakiego nieporządku lub zaniedbania nowy kwas nie powstał. Zle robią gorzelnicy, którzy używając jakiego środka, porzucają go bez rozważenia przyczyny; np.

ktoś używał tego ługu i na raz przestał, aże nie miał przez jakiś czas kwasu w kadkach, osądził zatém, że się bez tego obejdzie, nie zważając, że te kadki naciągnęły ługu i takowy przez czas niejaki równie działał na robotę jak piérwéj. Przypuśćmy także, iż czasem wydatek się jaki nie udał, to gorzelnik składa zaraz na nowy jaki środek do gorzelni użyty i znowu probuje drugich środków bez wybadania piérwszego, dla czego mógł być złym, a tak ciągle będzie próbował bez dokładnego przekonania się. Prawie wszyscy gorzelnicy utrzymują, że kartofle świéżo wyjęte z roli, najwięcéj dają wódki. Prawda, że z początku zawsze jest lepszy wydatek, lecz to nie pochodzi z samych kartofli, ale że każda gorzelnia odpoczywając przez jakiś czas przed nowém pędzeniem, ma wszystkie naczynia suche, czyste, bez kwasu, co oczywiście pomaga do dobrych wydatków, póki znowu naczynia wilgocią i kwasem nie nasiąkną.

Uwagi Wydawcy »*Tygodnika.*«

Nie jeden może czytelnik osądzi zdanie tego autora za nieomylne, i stosując się do jego zasad, albo za ściśle go naśladując, swój dobry stan rzeczy odmieniać zechce. Rozbierzmy jednak te jego zasady z stanowiska naszych ugruntowanych doświadczeń, a wtenczas wyrok wyrozumowany nie tyle zawiedzie.

Co do wydatku, nie można tego całkiem zaprzeczać, ale tylko zwątpić należy, by z korca kartofli było 25 kwart szumówki, albo więcéj niż 16 kwart okowitéj, lub z korca żyta 13 garncy wódki: bo od czasu jak gorzelnictwo nastało, tyle się podwyższyły wydatki, że zdaje się, jakby czarownik Twardowski wmieszał się w tę sprawę i z głowy jakiego szewca tyle wódki nacedził. Wydatek jednak w przecięciu, jaki autor okazał i u nas nie był nieznanym, zwłaszcza w przeszłym roku, jak świadczą wykazy podane do »Tygodnika« z dóbr hr. Alfreda Potockiego i innych, umieszczone w Nrze. 13 i 35 tegoż pisma.

Co do urządzenia gorzelni, widać że w tamtym kraju najpowszechniéj używane są gorzelnie na 10 korcy kartofli dziennie, z których wnioski i twierdzenia nie wszystkie się przydadzą do naszych wielkich gorzelni. Sądziłbym nawet, że chociaż światło gorzelniane z Prus do nas zaświtało, my jednak wyżéj stoimy w téj gałęzi od Prusaków, bo mamy też same wydatki co oni, a mniéj skrupulatyzmu w obejściu się z zaciérem, prościejsze i mniéj kosztowne aparaty, mniejszą usługę (rozumié się w gorzelniach dobrze, prosto i bez kosztów urządzonych.) Nie liczę także do porównania tych, co tyle razy zmieniając aparaty, doznali wiele szkody, i dziś jeszcze z prostemi od lat 10 jednakowemi aparatami porównać się nie mogą.

W urządzeniu aparatów widać, że autor odszedł od dwóch kotłów roboczych, do których u nas z przesądu tyle wiary przywiązują, i sądzą, że dwa razy gotowana robota wyda więcéj niż raz dobrze gotowana bez względu na czas, w którym taż nie potrzebnie gotuje się, nawet wtenczas, kiedy z niéj dawno już wyszły wyskokowe części, a dla tego że są dwa związane kotły robotą i jeden dla drugiego przestać pędzenia nie może, przeciąga się czynność gorzelniana. Przyznaje autor nieużyteczność *Deflegmatora* czyli *Luter-Behälter*a, który albo przepełnia się i pęknąć może, albo wracaniem częściowém flegmy do kotła cofa się wstecz cała destylacyja i czas pędzenia przedłuża, o czém obacz »Tygodnik« Nro. 39. r. b.

Autor naznacza wielkość kotła parowego przez wielość płynu i zdaje się jakoby wierzył, że wielość płynu w kotle nie powierzchnie wystawiona na ogień, stanowi prędsze lub późniejsze odpędzenie roboty. Z tego wnosić można, że jego kotły parowe są zwyczajne z dnem płaskiém, okrągłém, które od myślących techników już

dawno z użycia wyrugowane zostały. Gdyby go była powierzchnia na ogień wystawiona zastanowiła, to by był spostrzegł, że na tém samém ognisku może być wystawiony kocieł, mający więcéj powierzchni grzejącéj a mniéj wody, od któréj nie zależy, bo téj można ciągle dostarczać, a skutek będzie większy niż z kotła wielkiego źle zbudowanego. Miara jego kotła parowego wymaga drugiego do gotowania kartofli, a w tém nieprzebija oszczędność paliwa, któréj aparaty na dwa nabicia podzielone z dobrze urządzonym kotłem parowym dostąpiły.

Wprowadzenie pompy do gorzelni dowodzi zaufania w zasadę dawniejszą Galla, który wielość nabicia aż do 12 razy był posunął i wygrzéwacze za niezbędne uważał, a na koniec robiąc nowy aparat *Tryplicator* zwany, zupełnie się ich pozbył. Nasze aparaty drewniane na dwa nabicia podzielone nie potrzebują wygrzéwacza, ani pompy, ani wysokich kadkarni, a przecież w 8 do 10 godzinach kończą pędzenie i uparzenie kartofli, kiedy aparaty z wielu nabiciami 14 do 16 godzin na samo pędzenie potrzebują i prócz tego innym kotłem parzą kartofle, a jeżeli gdzie ze złego obejścia się z jakim aparatem zarzucono takowy, to nie wina aparatu, tylko ludzi, którzy sądzą, że forma aparatu, a do tego czém sztuczniejsza lub kosztowniejsza, tém więcéj pomnaża wódki.

Zaciéry jego są względem naszych za rzadkie, bo 10 korcy lwow. mieści w 2000 kwart berl., co uczyni garncy lwow. 600 czyli wiader 41, z tego wypadnie że korzec kartofli zabiéra miejsca do opłaty 4 wiader. U nas zaciérają korzec kartofli na 2 1/2 wiadrach i miewają też same wydatki, jakie pruscy gorzelnicy w przecięciu okazują. Obacz »Tygodnik« tegoroczny Nro. 13 i 35.

Zdarzenia zaś szczególne sześciu garncy nie mogą wchodzić w porównanie; nakoniec obliczywszy ten większy niepewny wydatek z pewną nieodbytą opłatą 1 1/2 wiadra więcéj na korcu i powiększone koszta innego rodzaju, to może lepiéj pozostać przy naszych zaciérach i naszych surogatach drożdżowych, niż naśladować pruskie, jeżeli wydatek na koniecznym warunku 4 wiader z korca zależy.

Całe postępowanie z zaciérem jest nam znane, jak i dawanie czwartego dnia na kocieł do wypędzenia.

Czyszczenie kadzi fermentacyjnych gorącą wodą, lub bielenie tychże albo zadawanie roboty ługiem, jest u nas jeszcze przesądem nałogowym dawnego zwyczaju, z którego wyjść trudno, skoro niezbliżymy się do nowszych wynalazków i nieufierzymy w krajowe pomysły. Wszakże w Żurawnikach od lat dziewięciu są kadki malowane z najlepszym skutkiem. Gall w niemieckich pismach ogłaszał ten sposób za najpewniejszy chronienia się od kwasu. W Nrze 23 »Tygodnika« było dokładne tego opisanie a przecież to się tak łatwo nie upowszechni.

Drożdże autora mogą być dobre, bo są naturalne, ale nie będą stałéj dobroci, gdyż się co dzień z nowego zaciéru osłabiają. Próbować nie zawadzi.

O pożytkowaniu zmarzłych kartofli.

Już dawno uczeni w rolnictwie zwracali uwagę na możność pożytkowania kartofli zmarzłych, ale czy brak wiary w ich zapewnienia, czy niedostateczność przedsiębranych doświadczeń, czy uprzedzenie, tak już wiela złego będące przyczyną, tamowały aż do dziś wszystkie prawie ztąd mogące płynąć korzyści. Sądzić należy, że nowe doświadczenia M. J. Girardin, zupełną odznaczające się dokładnością, zachęcą gospodarzy do osobistego zapewnienia się o skutku, i w tém przekonaniu przedstawiamy je w skróceniu.

Wiadomo, że kartofle ścięte mrozem twarde są jak drzewo, ale kiedy tempera-

tura wznosi się nad 0, zaczynają mięknieć, w ściśnieniu wiele dają wody, a po kilku dniach okrywają się pleśnią, wydają woń sobie właściwą nieprzyjemną, i nakoniec gniją zupełnie. M. J. Girardin wziął do swoich doświadczeń kartofle, w chwili kiedy zamróz wychodzić z nich zaczynał, czyli kiedy mięknąć poczynały, a obmywszy i otarłszy je z piasku, pokrajał na drobne kawałki, i suszył w naczyniu ogrzéwaném od 25° do 30°, aż stały się zupełnie kruche. Zamienił je następnie na mąkę, i przekonał się, że straciły przez wysuszenie 72,13 na sto, czyli że dały istoty suchéj 27,87, wody 72,13, co jest zupełnym, bez najmniéjszéj różnicy, stosunkiem kartofli zdrowych, to jest nieprzemarzłych. Z dalszych doświadczeń przekonał się Girardin, że kartofle zmarzłe i niezmarzłe wydały również co do najmniejszéj cząstki, jednaką ilość krochmalu czyli mąki i istoty nierozpuszczalnéj czyli włoknistéj, to jest na 100 części wagi: mączki czyli osadu 16,66, a włókna 7,52. Oddał wreszcie mączkę kartofli zmarzłych do użytku kuchennego i przekonał się, że w dobroci i smaku wcale się nie różniła od mączki kartofli zdrowych.

Z tego się pokazuje, że mróz niszczy tylko w kartoflach organizacyję roślinną czyli do siéwu niezdatnemi je czyni, ale pod względem części składowych, pożywnych, żadnéj nie sprowadza zmiany, a skoro tak jest, tedy nierozsądkiem byłoby nie ciągnąć korzyści z kartofli zmarzłych, ku czemu Girardin następne doradza postępowanie:

1. Gdy kartofle twarde są jak drzewo, należy je zamoczyć na kilka godzin w wodzie dla wyciągnięcia z nich mrozu, czyli ułatwienia podziału, a następnie wydobycia krochmalu zwyczajnemi i wszędzie znajomemi sposoby. — Krochmal otrzymany i dobrze wymyty rozciąga się na płótnach, i suszy na łagodném cieple, wytłoczyny zaś czyli reszty kartofli suszą się w piecu, w którym chleb upieczono poprzednio. Krochmal ten wybornie użytym być może do wszystkich domowych potrzeb, a wytłoczyny na gotowany pokarm dla nierogacizny i bydła.

2. Jeźli kto krochmalu wydobywać nie chce, może prostszym jeszcze sposobem ciągnąć pożytek z przemarzłych kartofli: *a*, obracając je na mąkę; *b*, natychmiast bydłu je zadając. W piérwszym razie dobrze jest trzymać kartofle od 5 do 10 dni z zimnéj wodzie, codzień ją odmieniając, a gdy zmiękną zupełnie, złożyć w worki, wycisnąć w prasach wodę, wysuszyć w lekko ogrzanym piecu, i nakoniec umléć na mąkę, która z wielką korzyścią w czwartéj lub piątéj części dodawana być może do chleba. Woda przy wyciskaniu odpływająca zawierać będzie nieco mączki, którą także spożytkować można. W drugim razie, odmiękczywszy w wodzie kartofle, jakeśmy powiedzieli dopiéro, posiekać je należy na drobne kawałki, ugotować póki są jeszcze wilgotne, i obrócić na pokarm dla nierogacizny i bydła, który jeżeli jeszcze trochę osolonym zostanie, przyjemniejszym dla nich będzie nad wszystkie. Ktoby niechciał gotować kartofli, może je posiekane drobno układać warstwami w wielkie beczki, przesypując otrębami i nieco soli; we 24 godzin mieszanina ta ulegnie fermentacyi winnéj, która bardzo smakuje bydlętom.

Proste te i nader łatwe do wykonania sposoby powinny zachęcić gospodarzy naszych do pożytkowania kartofli zmarzłych, dotąd zawsze za stracone i do niczego nie zdatne uważanych. (*) *(Gospod.)*

(*) Jeden z wiarygodnych obywateli zapewnia nas, że gdy pewnemu gospodarzowi galicyjskiemu wczesny a niespodziany mróz jesienny w 1836 r. zmroził wielką ilość kartofli w kupy na polu złożonych, kazał je jako ku niczemu niezdatne, zakopać w ziemię, ale jakież było jego zadziwienie, gdy ktoś przypadkiem czy z ciekawości odkopawszy je na wiosnę, znalazł, że mąka wewnątrz pomarszczonéj skórki zawarta, była całkiem do użycia przydatną.

O korzyściach mieszania słomy z paszą zieloną.

Pasza zielona należy do rzędu pokarmów najprzyjemniejszych dla wszystkiego rodzaju bydła, lecz zadawanie jéj ciągle, nietylko jest nader kosztowne, ale nadto tępi zęby bydlęce, a raczéj sprowadza to, co nazywają oskomą albo skołowaceniem. Żeby obu tym niedogodnościom zapobiedz, należy do paszy zielonéj dodawać słomy suchéj, zmniejszając lub powiększając ten dodatek, stosownie do ilości paszy zielonéj na karm dla bydła przeznaczyć się mającéj.

Mieszanina ta następującym sposobem urządzona być powinna: Układa się w stodole lub szopie warstwa słomy pomierzwionéj, na to warstwa paszy zielonéj, znowu słomy, znowu paszy zielonéj, i tak na przemian, aż wszystka pasza zielona z pola przyniesiona, w sposób ten ułożoną zostanie.

Stosy takie mają mieć w kwadrat i na wysokość 5 do 6 stóp, a w środku dla przeciągu powietrza, dziurę czyli otwór około 18 cali w średnicy mający. Ostrożność ta jest konieczną dla zapobieżenia fermentacyi, która w przeciwnym razie, bardzo prędko powstać i paszę zepsućby mogła.

Po upływie 15 do 24 godzin, słoma przejmie się zapachem i wilgocią roślin, z któremi w stosie ułożoną została, i straci woń pleśni i myszy, którą częstokroć wydając, bydłu staje się nieprzyjemną.

Sposób ten znaczne przedstawia korzyści, a mianowicie: 1) słoma nawet stara, dawna, na paszę obróconą być może; 2) pasza zielona wiele zyskuje na oszczędności; 3) bydło paszę tak przyrządzoną jé wolniéj; 4) gazy, któremi zielone a wodniste rośliny, pospolicie w zbytku są przesycone, udzielą się słomie, a bydło zabezpieczoném będzie od wiatrów czyli odętości, które licznych i niebezpiecznych chorób bywają początkiem.

Uwaga: Tyle tylko paszy, tym sposobem zadawać się mającéj, dziś przygotować należy, ile na jutro potrzeba; kilkudniowe pozostawianie stosów mogłoby sprowadzić fermentacyję pomimo otworu wewnętrznego.

Kit do drzew.

Dobry kit powinien nietylko ochraniać drzewo od wpływu powietrza i wilgoci, ale także w razach, gdy się raki w drzewie wycinają, bronić od zgnilizny. Zwykle używają do tego kitu znanego pod nazwą *Torschita*, złożonego z 16 części krowieńca, ośm części wapna z starych murów, ośm części popiołu i 1 część piasku rzecznego, tym kitem smaruje się drzewo i naciéra się proszkiem, złożonym z 6 części popiołu i 1 części palonych kości, albo krédy. Kit ten nie ochroni jednak od zgnilizny. Pan Wiegemann poleca przeciw chorobie drzew inny kit, którego od 30 lat z dobrym skutkiem używa: to jest robi kit z mazi i prochu węglowego, którym smaruje rany drzewa, a potém pokrywa ziemią suchą, ażeby to smarowanie nie odlepiało się i nie widać było rany. Jak dalece ten kit służy do leczenia ran i ochronienia od zgnilizny, dowodzi odkrycie Krensola w mazi i jego skutek przeciw zgniliznie, a co przyzna każdy chemik i doświadczony ogrodnik.

O młynie wietrznym.

Pan Durand wystawił machinę wiatrem pędzoną, która zaopatruje trzy wielkie zapaśniki wodą, przeznaczone do ratunku w przypadku ognia. Mnogość wody dostarczonéj tą machiną wynosi 12,000 stóp kwadr. Obroty téj machiny tak są urządzone, że przy największym wichrze a nawet burzy, nie pomnaża się obrotów.

Ten młyn jest częścią z żelaza, częścią z drzewa złożony, nié ma ani czopów, ani panewek, ale wiatr chwyta się w rozpięte żagle płócienne, które wystawiają na wysokim maszcie bez wielkich trudów do wysokości potrzebnéj. Wszystkie miejsca tarciu podlegające są albo stalowe, albo grubą skórą powleczone. Gdy dla większéj wysokości tego tak zwanego masztu, tak trybowe jak i masztowe tarcia trudne są do smarowania; urządzenie zatém jest tego rodzaju, że maszt łatwo się składa i do miejsca jako też potrzeby da się zastosować. W Vanne stoi podobny młyn na wierzchołku dachu; — w Neuilly na wieży; — w Meudon na ziemi żelaznemi podporami przytwierdzony.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

WIADOMOŚCI O GOSPODARSTWIE ZAGRANICZNÉM.

(Z podróży po różnych krajach zebrane.)

W Holandyi północnéj koło Holsztynu, nad brzegiem Baltyckiego morza są posiadłości włościańskie o 10 do 30 morgów, ale tak uprawne i intratne, jak w żadnym innym kraju. Niektóre posiadłości otoczone są wodą, a inne żywemi płotami. Koło kościoła stoi dom gościnny i mieszkają poblisko tylko: ksiądz, słudzy kościelni i rzemieślnicy; włościanie zaś w obrębie swych posiadłości. Nié ma tam bogaczów, ani ubogich. Własność przechodzi na starszego syna, który inne dzieci spłaca. Położenie jest bardzo niskie, grunt żyzny, powietrze wilgotne, paszy bardzo wiele. Chcąc z niéj korzystać. orzą w zagony 29 łokciowéj szerokości w środku na 9 cali wysokie i sprowadzają wodę do kanałów, a ztamtąd pompują kołem czepakowém, wietrznem kołem obracaném. Dwa razy w tygodniu rozrzucają po łące gnój z miejsc skupionych, żeby wszędzie równo było pognojone. W piérwszym roku jest pastwisko, w drugim łąka, i tak ciągle bez odmiany. Kawałków na zboże przeznaczonych nie ugorują. Podczas słoty, gdy zboża zwieść nie mogą, ustawiają snopy parami na grzbiecie zagonu i wolą go raz zmoczyć, niż zwieźć wilgotne zboże.

We Wschodniéj-Fryzyi dają ogierom podczas stanowienia w lutym aż do końca kwietnia co dzień po 10 do 20 jaj, klacze stanowią co dwa lata, źrebię ssie 4 miesiące, w lecie się pasie, a w zimie dają wiele siana i chleba żytniego, ale mało owsa. W drugim i trzecim roku pasą po gorszych łąkach, w zimie dają szrótowany bób, jęczmień, wodą albo mlékiem pomoczony, a właściwie tuczą konie, żeby je lepiéj sprzedać można. Robocze konie dostają na południe trochę chleba z bobu i żyta pieczonego, albo zielonéj koniczyny z jęczmieniem; dają obrok przynajmniéj cztéry razy, a przy ciężkich robotach i siedm razy przez dobę. Konie powozowe chodują wielkie; do robót gospodarskich przenoszą konie małe z Gutlandyi, z duńskich wysp, które są średniego wzrostu, niezgrabne, źle żywione, ale wytrwałe i tanie, po 70 do 90 rén. sztuka. W północnéj Holandyi zabijają wiele cielat zaraz po urodzeniu naczczo nawet, które sprzedają do różnego użycia, i żeby nie tracić mléka na pokupne tam masło. Byki puszczają w 15 albo 18 miesięcu, żałując im paszy bez użytku. Krowy nie puszczają do buhaja do 9go dnia po urodzeniu; dowodzą, że to na mléko jest szkodliwe.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.